



# DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

## „Speisekarte“

### vom FELD

Blattsalate mit:

Falafel mit Tomate//Gurke//Zwiebel € 12,8

**Backhenderl** // Kürbiskernpanade € 12,8

„**Greco**“ mit Tomate// Gurke// Zwiebel // Oliven // gebackenem Feta Käse € 13,6

„**Rind**“ medium // gebratene Tranchen vom Zwischenrippenstück € 16,6

**Wahlweise mit:**

Limetten-Sesam-Dressing // Balsamico-Dressing // Kräuter-Dressing

### VORSPEISEN

„**Antipastiteller**“ € 12,4

**Falafel** // auf Melanzanisalat // Joghurt- Gurkendip € 9,9

**Türmchen von gegrillten Zucchini** // Melanzani & sonnengetrockneten Tomaten  
Ruccola // Parmesanspäne € 10,9

**Beef Tatar** // Wachtelei // Toast 100g € 13,9  
130g € 15,9

### aus dem TOPF

**Rinderkraftsuppe** // Frittaten € 5,4

### FLEISCHLOS

**Spinatschlutzkrapfen** // Parmesan // braune Butter // Schnittlauch 3 Stk. € 8,4  
5 Stk € 11,9

**Tiroler „Kasspatzln“** // Röstzwiebel // Schnittlauch // Krautsalat € 13,8

**Zitronengnocchi** // Frühlingzwiebel // Kirschtomaten // Räucherlachs € 16,2

**Softshell Tacos** //gebratene Paprika//Zwiebel//Cheddar// Relisch pikant // Erbsenmole  
\* würziges „no meat chicken“ € 15,8





# DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

## MEER und FLUSS

### **Filet vom Zander**

auf Erbsenmousseline // buntes Gemüse der Saison // Kürbiskern-Schupfnudeln € 24,8

**Riesengarnelen** // Mangosauce // Butterreis // Zuckererbsenschoten € 24,9

## aus der METZGEREI

**Softshell Tacos** //gebratene Paprika//Zwiebel//Cheddar// Relisch pikant // Erbsenmole  
\* Entrecoté // medium gebraten € 26,6

**Wiener Schnitzel vom Kalb** // lauwarmer Kartoffelsalat // Kürbiskerne € 22,8

**Pulled Pork** auf Kartoffelgratin  
mit Honig-Kraut // Röstzwiebel // Speck // geräuchertem Jus € 24,8

**Tiroler Kalbsleber gebraten** // glasierten Apfelspalten // Speckscheiben  
Zwiebelsauce // Butterreis € 26,2

**Zwiebelrostbraten** // Zwiebelsauce // grüne Bohnen // Bratkartoffel € 26,6

**Rinderfilet 180g** // auf getrüffeltem Rucola // cremiges Kartoffelpüree € 38,9

## zum AUSKLANG

**Dreierlei Schokoladenmousse** // lauwarmer Sauerkirschen € 9,6

**hausgemachter Palatschinken** // Preiselbeermarmelade oder Marillenmarmelade € 3,8

**hausgemachter Palatschinken** // Vanilleeis // Schokoladensauce // Mandelsplitter € 9,2

**Kaiserschmarren** // Zwetschgenröster (Wartezeit ca. 15 Minuten) € 12,8

**hausgemachtes Schokoladenküchlein** (Wartezeit ca. 15 Minuten)  
mit flüssigem Kern (dazu empfehlen wir „Rochelt Orange“ 1cl - € 7,-) € 9,6

**Churros**  
mit Schokoladensauce € 6,9

**Absolut Zitronensorbet** // Zitronensorbet // Absolut Wodka € 4,8

